№ 39.

Warszawa, dnia 24 Września 1864 r.

TYGODNIK MÓD

NOWOŚCI DOTYCZĄCYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

CENA. **w Warszawie** *kwartalnie* złp. 10 (rsr. 1 kop. 50); *półrocznie* złp. 20 (rsr. 3); *rocznie* złp. 40 (rsr. 6). **Na Prowincji** *rocznie* złp. 50 (rsr. 7 kop. 50); *półrocznie* złp. 25 (rsr. 3 kop. 75).—**W Cesarstwie i Królestwie**, z dopłatą kopert pocztowych, *rocznie* złp. 63 gr. 10 (rsr. 9 kop. 50; *półrocznie* złp. 31 gr. 20 (rsr. 4 k. 75).

Prenumerować można w Redakcji przy ulicy Żabiéj Nr. 956 *b*, w domu Krzemińskiego; w Kantorach pism perjodycznych; na stacjach pocztowych i we wszystkich księgarniach tak w kraju jak i za granicą.—Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki, prosimy adresować — *Do J. K. Gregorowicza w Warszawie, ulica Żabia Nr. 956 b, dom dawniéj Krzemińskiego.*

OD REDAKCJI.

Z dniem 1 Października r. b. skończy się prenumerata na trzeci kwartał *Tygodnika Mód*, który pod temi samemi warunkami, co i dotąd wychodzić będzie i w czwartym kwartale. Dla uniknienia zwłoki w odbiorze raczą Szanowni prenumeratorowie składać wcześnie przedpłatę we właściwych księgarniach i kantorach pism perjodycznych.

Cena prenumeracyjna pozostaje ta sama jak to jest wyżéj pomieszczone. — Po ukończeniu powieści *Na cmentarzu, na wulkanie*, zaraz rozpoczniemy druk dramatu *Jan Baudry* przełożony z francuzkiego przez Sewerynę Pruszakową, przyjmowanego z wielkim zapałem przez publiczność w Paryżu.

SPRAWA

W TRYBUNALE PIOTRKOWSKIM O CZEŚĆ DZIEWICY.

Jak w przeszłości naszéj otaczano czcią dostojne imie matki i żony, a poszanowaniem dziewicę, tak dbano o ich dobre imie i sławę. Rzucenie plamy na pamięć matki krwią potwarcy oczyszczano, zarówno żony, i córki lub siostry: nie raz przecież uważając, rozprawy pojedynkowe za niedostateczne zadosyć uczynienie, przyzwano potwarcę przed poważne ławy sądu, a po oczyszczeniu dobréj sławy, oszczerca, wedle zwyczaju, musiał pod

ławą *jak pies odszczekiwać*, odwołując kłamliwe słowa.

Tak *Gniewosz*, odszczekiwał potwarz rzuconą na królowę Jadwigę, tak i poźniéj tenże sam obrzęd sądowy widzimy powtórzony wielokrotnie.

Było to za panowania Stefana Batorego: kiedy w całéj Polsce, poszedł rozgłos, że ma się toczyć sprawa w Trybunale koronnym Piotrkowskim, o cześć dziewicy.

Rzucono plamę potwarczą na dobre imie i sławę panny kasztelanki *Kościeleckiéj*.

Dom to był głośnego imienia i dobrze zasłużony w Rzeczypospolitéj, a drażliwy w zarzutach poczciwości swojéj.

Kiedy oznaczono *termin* téj sprawy w Trybunale, przypomniano sobie smutną dolę Jędrzeja Kościeleckiego podskarbiego wielkiego koronnego, a bliskiego krewnego kasztelanki mającéj stawać przed sądem.

Jędrzéj ten, oprócz dostojności podskarbiego był Kasztelanem Wojnickim i Oświecimskim, Zatorskim, Sądeckim i Bydgoskim Starostą. Zarządzając Żupami Krakowskiemi, zdarzył się wypadek, że wybuchł pożar w kopalniach soli Wieliczki.

Na odgłos téj klęski, dzielny Kościelecki przybiega, w pośród potrwożonych górników, i krzyku rozpaczy żon i dzieci, tych co pracowali w kopalniach, przytomności nie traci: i razem z Betmanem Rajcą Krakowskim, w dymiący się otwór kopalni spuszczać rozkazuje.

Trzeźwi omdlałego Betmana, zachęca ztrwożonych górników pozostałych przy życiu do pomocy, i szczęśliwie gasi pożar, który tym kopalniom groził na długie lata zniszczeniem.

Na sławny zjazd Monarchów 1515 r. do Wiednia, towarzyszył królowi Zygmuntowi I, w okazałym poczcie zbrojnych i dworzan, a gdy Cesarz niemiecki, ofiarował mu, jak wielu innym tytuł hrabiego, Kościelecki podziękował mu oświadczeniem, że za największy ma sobie zaszczyt iż się urodził szlachcicem polskim.

Król Zygmunt I w młodych latach poznał pełną wdzięku i urody na Szlązku *Katarzynę Stężeńską Telniczównę*, i rozpoczął zaloty koło pięknéj Stężanki.

Katarzyna niebyła obojętną na te zabiegi wówczas królewicza: o tych stosunkach mówiono głośno, bo szczęśliwi kochankowie nieukrywali bynajmniéj wzajemnych uczuć. Ale Zygmunt, wstąpiwszy na tron polski, powoli odsunął się od swéj bogdanki. Jędrzéj Kościelecki poznał Katarzynę, i w kilka lat późniéj poślubił.

Właśnie zostawszy kasztelanem Wojnickim, piérwszy raz wszedł do Senatu i miał zająć krzesło swoje, gdy dwaj bracia jego powstali, a głośno protestując, przeciwko wprowadzeniu go do senatu, oświadczyli, że z człowiekiem, który splamił imie swoje poślubieniem Katarzyny Telniczównéj razem zasiadać niemogą, i opuścili komnatę Senacką.

Jędrzéj dotknięty tym zarzutem do żywego, wpadł „*w melancholiją*" i umarł 1515 roku, pochowany w katedrze krakowskiéj. Córkę jego z tego małżeństwa *Beatę*, poślubił książe Ostrogski.

Zebrał się trybunał koronny w Piotrkowie. Jan Kościelecki kasztelan Międzyrzecki, jeden z dzielnych i zasłużonych Wojowników, znany z męztwa osobiście królowi Stefanowi, gdy pod Gdańskiem, ze swą chorągwią, mężnie przy jego boku stawał, wraz z żoną z domu *Spławską*, kasztelanką Krzywińską: w licznym poczcie krewnych, przyjaciół i domowników, zbliżał się zwolna do murów Piotrkowa.

Sam konno, wraz z bratem i całym orszakiem otaczał ozdobną kolasę, w któréj siedziała dostojna jego małżonka, a przy niéj młoda i urodna córka *Gertruda* spotwarzona na czci dziewiczéj. Obie, na znak boleści i żałoby odziane były w kirowe szaty.

Z drugiéj strony grodu, ciągnął liczny poczet Wojewody Poznańskiego, przypozwanego do stawienia się w Trybunale, jako tego który był powodem zniesławienia Kasztelanki.

Wojewoda, otrzymawszy list od jakiegoś Zakonnika który mu donosił o lekkomyślności Gertrudy, i zapomnieniu na cześć i sławę dobrego imienia, pod ścisłą tajemnicą udzielił swoim bliższym do czytania.

Dobrze mówi przysłowie że: „*głośny dzwonek zła sława*" bo w krótce szczegóły listu, hańbiące kasztelankę z ust do ust skrycie podawane, doszły do uszu ojca.

Osłupiał na te wieści tak bolesne jego sercu, a chociaż rycerskiego hartu, gdy ochłonął z wielkiego wzruszenia, dobrze osądził, że tu szabla ani krew potwarcy, nie przywrócą sławy jego jedynaczce.

Przywołał brata i krewniaków na naradę, którzy, idąc za jego zdaniem postanowili sprawę całą wnieść przed Trybunał koronny.

Cały gród przepełniały tłumy ciekawéj a zebranéj zdalekich okolic gromadnie szlachty.

Kasztelan z bratem, z małżonką swoją i obżałowaną Gertrudą, stawają przed kratkami Trybunału. Ojciec z boleści niemógł mówić: matka zalana łzami, z załamanemi rękoma stała przy swéj

córce, a *Gertruda* blada jak chustka, czekała wyroku sądu.

Wojewoda Poznański, stał pomięszany i zawstydzony, gdy stryj obżałowanéj, wystąpił i przemówił drżącym od wzruszenia głosem.

— Tę synowicę moją Gertrudę Kościelecką, z publicznéj niesławy obwinioną, i już w opinji ludzkiéj potępioną, w oczach waszych ojciec i matka stawia, więcéj względu mając na poczciwość, niżeli na rodzicielską miłość. Obliguję i proszę, jeżeliby przeświadczona była w tym, co jéj *zła* zarzuca *gęba*, żeby pod katowskim, życie utraciła mieczem!

Wezwany przez Trybunał Wojewoda Poznański, wyrzekł z pokorą.

„Przyznaję (mówił) żem list od tego Zakonnika otrzymawszy, swoim niektórym przyjaciołom pozwoliłem czytać ale i zakonnik sumieniem zdjęty, powtórzonemi listy, którym produkował sławę téj pannie wrócił, i ja, jakom o niéj nigdy inaczéj, tylko zwielką *estymacyą* nie mówił, tak i teraz przyznaję sławę nieskażoną kasztelance.”

Trybunał dekretem swoim, przywrócił Gertrudzie Kościeleckiéj sławę i cześć dziewiczą.

Przy odczytaniu tego wyroku, matka z córką padłszy na kolana, głośnym płaczem zawiodły: ojciec wzniósł ręce do góry i z cicha się modlił, Wojewoda Poznański, z pochyloną głową czekał przebaczenia, obrażonych rodziców i ich córki, gdy okrzyk radości brzmiał ciągle w sali Trybunału, w którym przebijały imiona sędziów, sprawiedliwości, Kościeleckich i Gertrudy.

Kasztelan z żoną i córką, stanęli przed Wojewodą Poznańskim, który serdecznie przepraszając za nierozmyślność swoją, podał rękę *Gertrudzie* i przeprowadził do kolasy, a dosiadłszy arabczyka, towarzyszył matce i córce aż za mury Piotrkowa, wraz z tłumem szlachty i mieszkańców tego grodu, którzy wznosili okrzyki na cześć kasztelanki, i jéj rodziców.

---

*
* *

Ogromny kamień przygniata mi serce.... złożony z kilku a może z kilkunastu miljonowych cząstek, wielki jak naród, który jak powiada nieśmiertelny wieszcz.

. . Kocham... objąłem w ramiona,
Wszystkie przeszłe i przyszłe jego pokolenia
Przycisnąłem do łona
Jak przyjaciel, kochanek, małżonek, jak ojciec,
Chcę go dźwignąć uszczęśliwić,
Chcę nim cały świat zadziwić,
Nie mam sposobu....

Z kąd się wziął ten kamień? jak dokucza i dlaczego? dziś wam nie powiem.... jeszcze sprawozdawczéj mojéj sondy nie zapuściłem na wsze strony, więc mógłbym przypiec komu niesprawiedliwie, a tu chciałbym koniecznie taką miarką odmierzyć, jaką niejeden mierzy, sprawy swego żywota i grzechy zarazem względem całéj społeczności. Milczę zatem.... Wam tylko powiem, że kwestja ta kamienna, dotyczy tak dobrze Was jak i mnie, bo nie przypuszczam aby Czytelniczki Tygodnika stały po przeciwnéj stronie. Wreszcie kto ciekawszy, niech bezstronnie spojrzy w siebie, a wyczyta odpowiedź jak z książki.

Dumając tak w przechadzce po Saskim ogrodzie, zatrzymałem się przy trawniku dla dzieci wyłącznie przeznaczonym. Dziatwa roiła się, goniąc, podskakując, igrając, śmiejąc się radośnie, i krasząc buzie niewinnym uśmiechem wesela. Drobnych tych nasionek na przyszłych obywateli kraju, do stu blisko naliczyłem.... ale czy wszystkie rozwiną się na pożytek kraju i staną się jego chlubą i zaszczytem? W Bogu nadzieja, pomyślałem sobie, i w pracy, poświęceniu i staraniu dobrych ludzi. Oświata tworzy cuda, a chęć do niéj coraz się bardziéj rozszerza. W braku ogólnego poglądu, przytoczę pojedyncze fakta.

Już Wam niegdyś wspominałem o Józefie Socha i małżonce jego Franciszce z Dobków, gospodarzach we wsi Świątniki w Sandomierskiem, darowanéj jeszcze przez królową Jadwigę włościanom w niéj wówczas zamieszkałym. Zacni Sochowie należą do zamożniejszych wsi mieszkańców, osada ich ma coś 10 czy 12 morgów gruntu, więc byt swój lepszy skrzętności i pracy zawdzięczają. Syn ich Ignacy z ciężkim wysiłkiem rodziców w roku obecnym skończył cztery klassy w szkole w Sandomierzu i został z nagrodą w książce do piątéj promowany. Jest to młodzieniec siedemnastoletni, skromny z przyzwoitym taktem, i z tą miłą powierzchownością, pociągającą serce każdego, co się do niego zbliży i pozna dokładnie. Zjechawszy na wakacje do domu, zastał w okolicy około dziesięciu również jak on młodych uczniów ze szkół z Warszawy i Kielc. Dzielna młodzież wszystko synowie właścicieli ziemskich, nowego i nieznanego jeszcze kolegę powitała z radością i podawszy ręce z braterstwem i przyjaźnią wcieliła w swoje wesołe grono. Rozpoczęły się więc zabawy wspólne, przejażdżki konno, wycieczki zbiorowe, odwiedziny; Ignaś wszędzie był z niemi, i wszędzie przyjmowano go z sercem i z tą szczerą radością

i poważaniem jako należy nauce i tym co się jéj poświęcają ze szlachetnym zapałem. Na gromadzie i służbie dworskiéj znającéj bliżéj Ignasia, stosunek jego poufny z synami obywateli, i życzliwość ich rodziców, okazywana mu wszędzie, zrobiła silne wrażenie.

— „Mój Boże! mówili niektórzy" „że Ignaś w szkołach się uczy, choć syn chłopski, a jak go to szanują i obserwują. Gdyby tak człowiekowi przyszło zasiąść z panami do stołu, to nie wiedziałby jak się obrócić a nawet jak usta otworzyć."

Skutkiem tego żalu, dwóch postanowiło synów swych jak tylko dorosną, natychmiast umieścić w szkołach, a dziesięcioletni braciszek Ignasia, oświadczył rodzicom, że i on nie chciałby pasać bydła całe życie, ale radby także uczyć się jak Ignaś i być jak on przez ludzi szanowany. Zacni Sochowie, choć pozbawienie się przy gospodarstwie pomocy już dorastającego chłopca, stanowi wielki uszczerbek, nie sprzeciwili się jednak dobrym chęciom dziecka, i postanowili oddać go do szkółki w Sandomierzu i Ignaś obecnie już prawie utrzymujący się z korrepetycji, przyrzekł mu pomoc i opiekę. Bydło zaś Sochów pozbawione małego pastuchy, właściciel sąsiedniéj wsi Bilcza, pozwolił dopędzać do dworskiego swego bydła, tym więc sposobem przeszkoda główna usuniętą została. Dobre to wszystko, powie nie jeden, ale jeżeli tak wszyscy rzucą się do nauki w celu wyjścia ze stanu włościańskiego kto wtenczas będzie pracował?

Przedewszystkiem, daleko nam jeszcze do tego przesycenia się oświatą, obudzającą obawę straty pracy niezbędnéj. Według ostatnich wykazów statystycznych, we Francji, biorąc całą ludność zbiorowo, na stu ludzi znajduje się 27 nie umiejących ani pisać ani czytać. Minister oświecenia stosunek ten nazwał przestraszającym i zrobił projekt nauki przymusowéj. U nas na sto osób nie zna ani jednéj literki, zgadnijcie wielu?

Oto *ośmdziesięciu pięciu!* cyfra okropna, dreszczem przejmująca aż do kości, a jednak nie lękamy się jéj ani rozpaczamy, a przynajmniéj nie staramy się tak zawzięcie i ogniście o jéj umniejszenie.

Oświata znów prawdziwa, pracy nie klasyfikuje na szlachetną i mniéj szlachetną, a naturalna rozmaitość uzdolnienia głów ludzkich, i porządny rozwój społeczny, silne ręce i bary odda pracy fizycznéj, a tęgie głowy umysłowéj. Każdy więc zajmie właściwe mu stanowisko, czego dowodem najlepszym Ameryka. Tam wszyscy czytają i uczą się, i to nie na fuszerkę mówiąc otwarcie, nie dla pobłysku i pochwały, ale z potrzeby i gruntownego przekonania, że nauka jest matką wszelkiego dobra na świecie. Mimo tego, po robocie woły idą do żłobu, wóz, pług lub brona do wozowni siekiera, bicz, rydel do komory, a gospodarz, parobek lub dziewka, zasiadają do książki czekając posiłku przygotowywanego ręką saméj właścicielki osady. Wieczorem wszyscy zasiadają przy jednym stole, i patrząc z jakiém zajęciem każdy uczy się w swoim kąciku, lub slucha głośnego czytania, trudno niemal uwierzyć, że to są ludzie, co przed chwilą pracowali z widłami w oborze, z rydlem u rowu, ze ściérką przy rądlach, albo z biczem przy pługu. Ale powiecie że co innego nasz kraj a co innego Ameryka.... prawda nie zaprzeczona, aleć przecie wszystkich ludzi jeden Bóg stworzył, a oświata właśnie niszczy uprzedzenia, przesądy i jakieś dziwne, śmieszne klassyfikacje o których Adam z Ewą nawet nie marzyli.

Nie chcąc być marudnym, co mi się teraz jakoś dosyć przytrafia, zamykam kwestję, aby w spoczynku zmężniała, a ja do jéj dalszego przeprowadzenia zyskał nowe siły a Wy..... cierpliwość. W tych dniach odebrałem z Nietuliska korrespondencję z wierszem przeznaczonym dla p. Józefa Wszebora na pamiątkę jego doktoryzacji w tutejszéj Szkole Głównéj. Autorka w liście, za który jak najserdeczniéj dziękuję, wyraża się:

Pan Józef Wszebor jest mi rzeczywiście tak samo jak i Wam zupełnie znajomy, ale wyczytawszy doniesienie o jego doktoryzacji, w dniu 10 Sierpnia b. r. dopełnionéj, pomyślałam że fakt ten zasługuje na podniesienie i zapragnęłam dorzucić ze swéj strony choćby listek do wieńca laureatu. Przed kilku laty witałam wierszem otwarcie Szkoły Głównéj, nic dziwnego więc że mnie zajął piérwszy, który wychodził z niéj mężem, jako apostoł pracy w tych tak trudnych dla nas czasach.

Nieznana daleka....

PANU JÓZEFOWI WSZEBOR W DNIU JEGO DOKTORYZACJI

„NA PAMIĄTKĘ."

Warszawa 10 Sierpnia 1864 r.

Witaj młodzianie! pierwszy z wszechnicy
Idziesz z pochodnią, laurem skroń
Zwieńczyli twoją nauk dostojnicy,
A w znak braterstwa podali dłoń!
Szczerze przed tobą otwarto wrota,
Na tyle nowych, nieznanych dróg,
Ale w twym oku zapał migota,
Odważnie bracie! przestępuj próg!
Wszak dziś ostatnie brałeś pomazanie,
Na taki święty, trwały z pracą ślub!
Iść z nią przyrzekłeś, iść nierozerwanie,
Przez życia ból i przez życia trud.

Stajesz w tém małém, nieliczném gronie,
Co światło niesie kędy ciemna noc,
Wśród burzy wichrów, łódź twa nie zatonie
Wesprze ją wiary i nauki moc.

Witaj serdecznie oblubieńcze pracy!
Niechaj ci jasną będzie wola twa
Oddajesz życie dla uboższéj braci,
A cóż ci ona w zamian za to da?

Zanim tam znajdziesz u kresu zwycięztwo,
Nieraz ci przyjdzie stoczyć w świecie bój,
I nie na jedno podać się męczeństwo,
Więc się do walki młody bracie zbrój.

A jeżeli z boju pokrwawione dłonie
Wyniesiesz, w sercu utkwi ostry miecz,
Pomnij że cierpisz w cnéj prawdy obronie,
Idź coraz wyżéj, nie cofaj się wstecz!

Nieś sztandar prawdy tak niezwyciężony,
By cię nie dotknął żaden ziemski ból,
Byś szedł niedbały na świata pokłony,
Nagrodę w sobie znajdzie prawy znój!

Bo nie każdemu, dano tutaj zbierać,
Choć mu się szczęścił jego ranny siew,
Powiał wiatr mroźny a zamiast dojrzewać
Spadł owoc z kwiatem, jeszcze z wiosną drzew!

Czyż cię to wstrzyma, mój młody rycerzu,
Co się już zrywasz by próbować sił?
„Prawda a praca” błyszczą na puklerzu
A czyż on kiedy pierś mężniejszą krył....?

z Nietuliska. *Liljana.*

W przeszłą Niedzielę w prywatném kółku p. Włodzimierz Tur, uczeń konserwatorjum Paryzkiego, dał nam się słyszeć z prześliczną swą grą na fortepjanie, zalecającą się obok nadzwyczaj wyrobionego mechanizmu, czuciem, wyrazistością i niezmiernie przyjemném delikatném uderzeniem. W Paryżu dawał już kilka koncertów w sali Hertza, tu ma dać jeden podobno, przed wyjazdem na stałe osiedlenie się we Francji. Całém sercem życzemy powodzenia młodemu artyście, a gdy zdobędzie poklask całego muzykalnego świata, niech mu nie wyjdą nigdy z pamięci strony rodzinne i obowiązki święte, od jakich wyłączać się nikomu nie wolno.

Korrespondencja z Paryża.

Paryż d. 18 Września 1864 r.

Wyroby wełniane z jedwabiem, przeznaczone na suknie jesienne ukazały się w wielkiéj liczbie w magazynach tutejszych. Z pomiędzy nich największéj nam się podobały gładkie w rodzaju popeliny, w grube połyskujące prążki, w kolorach fijołkowym, popielatym i hawanna. Są także popielate mienione jakby posypane połyskującym piaskiem. Dwa uważaliśmy szczególniéj w popielatych odcieniach: jeden wpadający w srebrny, drugi stalowy, oba zarówno piękne. Do świeżych nie mniéj tkanin, należy jedna podobna też do popeliny, w paski czarne wązkie na pół cala, w szerokich na dwa palce odstępach. Ta podobała nam się szczególnie w kolorze fijołkowym, hawanna, i jasno czekoladowym. Odcień fijołkowy zwany *pervenche*, to jest wpadający w niebieskawo-popielaty, należy w tym roku do najmodniejszych. Uważaliśmy takie paltociki korcikowe, kapelusze i suknie. Na piérwszy rzut oka, kolor ten wygląda jakby spłowiały, szczególniéj gdy go widziemy przy czystym fijołkowym, ale bardzo w nim każdemu do twarzy, a na ulicę właściwszy jest od innych odcieni tegoż koloru, gdyż mniéj świetnie wygląda. Do najpiękniejszych sukien jesiennych zaliczamy gładkie wełniane, z wyrobu sztywnego bez połysku, haftowane szydełkiem czarno. U dołu idzie szlak przeszło na pół ćwierci łokcia szeroki, odwracany w górę w odstępach. Mankiety, epolety i plecy w górze, haftowane tak samo.

Z materji jedwabnych najmodniejsze w delikatną kratę np. koloru jasno hawanna na ciemniejszym, szamoa na fijołkowym i t. d. Lżejsze materje mają drobny rzucik *chinée*, tegoż koloru jak tło, ale ciemniejszy. Takie suknie ubierają u dołu i na staniku plisami, z gładkiéj materji, tegoż odcieniu jak rzucik.

Kapelusze jesienne jedwabne, mają wszystkie ronda naciągane i bufowane w podłuż, kapelusz cały wygląda jak fanszonik. Nad czołem zdobi go nie wysoki diadem z kwiatów, lub po prostu węzeł aksamitny, boczki wygarnirowane blondynką białą, szarfy u nich szerokie, karczek bardzo mały, lub zastąpiony koronką. Rondo po bokach tak wązkie że widać z pod niego złote kolczyki.

Okrągłe kapelusiki kastorowe, noszą zwykle przybrane fantastycznemi piórami kazuara, kitką czaplą i orlem albo bażanciem piórem. Rondko u nich maleńkie, podcięte po bokach, główka niezbyt wysoka okrągła. Zwykle je okładają pliską aksamitną i opasują aksamitem, szafirowym, fijołkowym lub popielatym. Kapelusik taki najczęściéj bywa w jasno popielatym kolorze.

Paletociki jesienne, z korciku *moltenu* lub flaneli, tem się różnią od letnich, że są cokolwiek dłuższe. Plecy u nich nieco wcięte do figury, przód spięty do stanu lub do dołu, na rząd okrą-

głych guzików wypukłych jak orzechy, guziki te bywają kokosowe lub z rogu bawolego. Kolor paletocików najczęściéj popielaty wpadający w lilla, hawanna, czekoladowy lub jak mówiliśmy wyżéj fijołkowy *pervenche*. Nie mają do koła żadnego obłożenia, ani pasmanterji, są tylko po prostu przepikowane parę razy jedwabiem. Rękawy u nich ścięte od łokcia, zwężone u ręki. Dają się także widzieć surduciki wcięte i przyfałdowane w stanie, fałdy te przytwierdzone guzikami, z przodu odwijają się klapeczki.

W kołnierzykach nic się nie zmieniło. Noszą ciągle płócienne małe, z odwiniętemi rożkami obszyte walansienką.

Nowości Zagraniczne.

Le follet. W magazynach Paryzkich robią już ubrania jesienne. W tych przemagają w ogólności jaskrawe kolory, naprzykład pąsowy, który dobremu smakowi nie koniecznie odpowiada. Elegantki dzisiejsze noszą pąsowe spódnice, pąsowe kaftaniki, takież pończochy i wstążki do kapelusza.

Paletoty bez rękawów należą też do tegorocznich nowości. W koło pachy dają tylko namarszczoną koronkę, lub pasmanterją z grelotkami, najczęściéj zaś frendzlę z wełny *lamowéj* (niekręconą.)

Moda naszyjników z paciorek, powszechnie się przyjęła. Na ulicę i na codzień noszą dwa długie sznury paciorków czarnych z lawy, pod któremi ugina się nie raz szyja. Do wieczornego ubrania przyjęto naszyjniki z paciorków białych kryształowych, rzniętych w kanciki, a z tąd nadzwyczaj połyskujących przy świetle. Trzeba przyznać że moda ta przypomina gust dzikich Irokanek które lubią stroić się w różnobarwne szkiełka. Do piękniejszych przedmiotów mody, zaliczamy kaftaniczki czyli paletociki wcięte do figury, białe muszlinowe, obszyte haftowaną falbanką, lub walansienką. Taki kaftanik ślicznie wygląda na sukni fularowéj, z wyciętym stanikiem i krótkiemi rękawkami. Tak młode panie, jak panienki, przyjęły to zgrabne ubranie.

Do codziennego ubrania spódnice perkalowe coraz bardziéj wychodzą z użycia. Pod jedwabne suknie, używają spódniczek alpagowych białych, naszytych czarną koroneczką, lub aksamitką.

Suknie z przezroczystych tkanin, jak z bareżu, *lenos* lub grenadiny, noszą na kolorowéj spódnicy alpagowéj.

Przytaczamy tu dwa nowe ubrania; Suknia z alpagi hawanna. U dołu dwie falbanki, tworzące jeden wielki ząb na każdym brycie. Na zszyciu brytów, pomiędzy temiż zębami, dany słup z alpagi wązki w górze a rozszerzony u dołu, objęty materją hawanna, ciemniejszą od sukni. Falbanki obłożone także plisą z téjże materji. W miejscu stanika westka Turecka na białéj pikowéj kamizelce.

Druga suknia, z lenosu popielatego (*gris souris*). U dołu spódnicy trzy wstawki czarne gipiurowe, podwleczone wstążką szafirową, naszyte w greckie zęby. Suknia podniesiona w festony, na szafirowéj spódniczce. Stanik z długim karokiem w formie fraka, przybrany szafirowemi wyłogami, przód otwarty, pod spód szmizetka muszlinowa z żabotem z walansienki.

Do pierwszéj z tych sukien przygotowany był kaszkiecik słomkowy z grelotkami, przybrany aksamitką i piórem hawanna, do drugiéj kapelusik słomkowy trójgraniasty, przybrany pękiem bławatków, kokardą niebieską z końcami spadającemi na lewe ramie.

Do codziennego ubrania, powszechnie przyjęte bluzki półbatystowe, muszlinowe lub też fularowe na tle białém w drobny rzucik, te ostatnie naszywają wstążeczką i guzikami z perłowéj konchy.

Powiedzmy wreszcie słówko o kapeluszach. Na przechadzkę powozem, radziémy kapelusz z tiulu jedwabnego, cały przymarszczony, przybrany nad czołem i na główce drobnemi kwiatkami polnemi. Według ostatniéj mody, taki kapelusz nie ma karczka, tylko opuszczone pukielki z białéj wstążki, z końcami które spadają na koki z włosów, ujętych w cienką siatkę. Spód kapelusza ma być podgarnirowany illuzją białą i lilla upiętą w buffy, przetykaną gdzie niegdzie kwiatkiem.

Na rano zalecamy kapelusz słomkowy w szachownicę. Na boku ronda, wpięta kitka z naturalnych kłosów, otoczonych makóweczkami. Z pod główki spada jakby kapturek koronkowy czarny przeznaczony na pokrycie włosów. Wstążka koloru słomy ryżowéj, mięszana z czarném, przeciągnięta przez wierzch, tworzy zarazem szarfy. Podpięcie składa się z czarnéj koronki, blondynki i makówek pąsowych.

Na wieś nakoniec, najlepiéj odpowiada kapelusik okrągły z białéj słomy, objęty rulonem niebieskim aksamitnym. Kokarda przypięta srebrną klamrą, zdobi przód kapelusza, z za kokardy wychodzi kitka z piór niebieskich.

Sprawozdanie o modach.

U pana Dziechcińskiego przy ulicy Miodowéj widzieliśmy ładne okrycia i paletoty sukienne. Do najmodniejszych należą paletoty wcinane do figury i płaszczyki z pelerynami; z powodu jednak zbytniego ciężaru, oznacza się tylko po większéj części peleryna plisą jedwabną i frendzelką lub grelotkami. Do paltotów używają całkowitych peleryn, które i osobno nosić można do sukien. Dla młodych osób najstosowniejsze są jednak paltoty bez peleryn wolno puszczone lub wpadające do figury. W ogólności na wszelkie okrycia cieplejsze przyjęto wyroby w kolorze czarnym, ciemnogranatowym lub brązowym. Jedne są zupełnie gładkie z wierzchu podobne do sukna, pod spodem do pluszu z długim włosem i takowe są nadzwyczaj ciepłe i nie potrzebują podszewki: inne znów naśladują baranek kędzierzawy i takie okrycia podszywają materją. Wielką ilość paltotów robią także z weluru i sukna rypsowanego czyli w drobne prążki. W magazynie powyżéj wymienionym znajduje się znakomity wybór palocików tak zwanych *Ludwik XV-ty* z przodami tworzącemi długą kamizelkę z dużemi lawowemi guzikami. Śliczne też są kaftaniki korcikowe do pokoju z długiemi jedwabnemi szarfami, inne z karoczkami i gładko spadającemi przodami. Kaftaniki z grubych kortów robią wolno puszczone z wyłogami kolorowemi. Naprzykład popielate z fijołkowemi lub pąsowemi klapkami i mankietami.

Zasługują również na wzmiankę bardzo ładne gotowe suknie w magazynie pani Kwiatkowskiéj, z wyrobu w nowym rodzaju jakby lekkiego korciku. Wszystkie odrobione były nadzwyczaj starannie i gustownie, jedne w kształcie *Gabrjeli* z długim karoczkiem frakowym, drugie z paletocikiem wcinanym do figury, inne nareszcie z gładkiemi staniczkami. Suknie te były w kolorze popielato-liljowym, obecnie najmodniejszym. Pani Kwiatkowska wkrótce sprowadzi ten sam materjał w sztukach, a wtenczas i na łokcie dostać go będzie można. Oryginalny jest także wyrób ciemnopopielaty jakby śniegiem posypany, sprowadzony na zimowe suknie. W tymże magazynie znajdują się stroiki na głowę i kapelusze pełne gustu i lekkości.

Opis wzorów bielizny.

N. 1. Poduszka do noszenia dzieci nowonarodzonych z białéj piki, dymki albo perkalu. Z przodu zawiązuje się poszewka pod haftowaną falbanką na tasiemeczki, to samo klapa na dole. Wewnętrzna środkowa część poszewki może być z perkalu lub z innego tańszego jakiego materjału. Przy wszywaniu falbanki daje się sznureczek w skośnéj plisce albo na wierzchu przystębnowana pliska. W środek podkłada się cienki materacyk albo płat flanelowy. — N. 2. Kaftanik dla małego dziecka z białéj brylantyny, dymki lub barchanu. Karczek kraje się w całości i podszewkuje perkalem, z tyłu rozcięty jest i nawleczony do ściągania przy szyi. W samym stanie kaftanik podszyty i nawleczony tasiemkami do ściągania. Rękawki mają mankiety wykładane, garnirowane falbaneczką haftowaną również wykrój koło szyi tak samo przybrany. — N. 3. Kaftanik z białego żakonotu lub nanzuku z haftowanemi wstawkami i marszczonemi bufkami na przodzie. Rękawki przymarszczają się tak w pasze, jakby przy rękach do haftowanéj wstawki. — N. 4. Kaftanik gładki z barchanu albo flaneli. — N. 5. Szmizetka muszlinowa do sukni, z takim samym wykrojem. Szmizetka haftowana ma desenik przy brzegu, następnie wstawkę i walansienkę przymarszczoną. Szmizetka zszyta jest na ramionach zapinana z tyłu na guziczki. — N. 6. Fartuszek półbatystowy z paskiem szwajcarskim. — N. 7. Koszulka dla dziecka na plecach otwarta. — N. 8. Koszulka z przodu zapięta. — N. 9. Koszulka dla starszych dzieci z dubeltowym karczkiem, obszyta nicianym tiulikiem. — N. 10. Majtki zarówno służyć mogące dla małych dziewczynek jak i chłopczyków. Do paska przyszyć można szelki albo staniczek bez rękawów. Nogawki obrębiają się gładko lub zdobią haftowaną falbanką.—N. 11. Kołnierzyk płócienny stojący do koszuli męzkiéj. Jeżeli kołnierzyk ma się tylko przypinać do koszuli w takim razie robią się dziurki w pasku a do koszuli przyszywają się guziki. Forma tego kołnierzyka umieszczona pod N. 6-tym na drugiéj stronie arkusza z deseniami. — N. 12. Kołnierzyk stojący męzki. Forma tego kołnierzyka pod N. 4-tym. — N. 13. Kołnierzyk z wązkiem wyłożeniem. — N. 14. Kołnierzyk stojący z wykładanemi rożkami także do koszuli męzkiéj. — N. 17. Majtki dla chłopczyka 5-cio letniego z białego szyrtyngu z boku zapinane. U dołu ułożone są w drobne zakładki i obszyte haftowaną falbanką. Guziki przy nich pikowe. — N. 18. Sukienka z popielatego moheru wyszyta szafirowym sutaszem. Karczek zapina się na plecach. Rękawy paltotowe zeszywane przez łokieć, z wyłożonym mankietem. — N. 19. Poduszka dla nowonarodzonego dziecka z brylantyny, dymki, piki albo gładkiego szyrtyngu. W tych miejscach gdzie przyszyta przymarszczona haftowana falbanka, przystębnowywa się na wierzchu skośna pliska. Podszewka wiąże się w środku na białe lub z kolorowéj wstążki kokardy. — N. 20. Pantalony kobiece z boku zapinane. Karczek z tyłu prosty ściąga się na tasiemki, przednia część pantalonów przymarszcza się do okrągłego karczka. — N. 21. Kołnierzyk wykładany z dubeltowego płótna z haftowanym pojedynczym brzegiem. Końce obszywają się szeroką walansienką albo gipiurą.—N. 22. Mankiet płócienny przy rękawku półbatystowym.

Koronka przy mankiecie spada od strony łokcia.— N. 23. Sukienka z białéj piki. Karczek, wykrój koło szyi i rękawki ozdobione są haftowaną falbanką. Fartuszki z żaknotu lub perkalu robią tym samym krojem tylko otwarte na plecach.— N. 24. Mankiet z dubeltowego płótna przy rękawku żaknotowym, zapięty na trzy guziki. Klapka spiczasta zapina się również z wierzchu na guzik.— N. 25. Kołnierzyk odpowiedni, przestębnowany na 1-den centymetr od brzegu. — N. 26. Mankiet płócienny garnirowany walansienką przy rękawku żaknotowym. — N. 27. Kołnierzyk płócienny stojący z wykładanemi rożkami garnirowany walansienką. — N. 28. Bluzka muszlinowa dla dziewczynek od 6 do 10 lat ułożona w zakładki i wstawki haftowane z nawleczeniem aksamitném. Rękawki i wykrój bluzki garnirowany walansienką. — N. 29. Figura 1. Suknia z szafirowéj popeliny w czarną kratę naszyta u dołu szafirową i czarną materją w zęby. Zęby te mogą być także aksamitne wycinane w maszynie. Stanik bluzkowy zapięty z przodu na lawowe guziki. Pasek z bawetami i długo spadającemi szarfami z tyłu. Kapelusz tiulowy w podłuż marszczony, z malenkim karczkiem spadającym na koki. — Figura 2. *Ubranie małéj dziewczynki.* Suknia z popielatego moheru wycięta u dołu w zęby objęte czarną materją. Powyżéj naszycie z takichże samych plisek. Stanik wycięty z szelkami krzyżującemi się na piersiach z epoletami. Pod spód bluzka półbatystowa z długiemi rękawami. Trzewiczki popielate. — Figura 3-cia. Suknia czarna jedwabna z karoczkiem. Przednia część stanika nieodcinana w stanie zrobiona jest formą *Gabrjeli.* Rękawy wązkie z naszytym epoletem i mankietem. Garnirunek u dołu spódnicy składa się ze wstawki gipiurowéj, aksamitki gładko naszytéj i pukielków z dubeltowo złożonéj aksamitki. Ubranie głowy z tiulu deseniowego i wstążki maisowéj. N. 30. Garnirunek spódniczki z białego szyrtyngu składa się z dwóch falbanek rurkowanych, szlaku uszytego z samych drobnych zakładek i skośnych plisek przystębnowanych. Białe spódniczki najmodniejsze z karbowaną falbanką u dołu która dochodzi do ćwierć łokcia szerokosci, wełniane kolorowe mają aplikację z aksamitu lub sukna, przystębnowaną na wierzchu.

Opis deseni do haftu i form kołnierzyków męzkich do koszul.

N. 1. Kołnierzyk wykładany z dubeltowego płótna, krajany z jednego kawałka. W tém miejscu gdzie punkciki, kołnierzyk się wygina do wykładania. Całość kołnierzyka pod N. 14 na drugiéj stronie arkusza. — N. 2. Kołnierzyk z wązkiém wyłożeniem krajany w całości. W tém miejscu gdzie punkciki i brzegiem przestębnowywa się w około. — N. 3. Kołnierzyk stojący z wykładanemi rożkami. Kołnierzyk kraje się z potrójnego płótna, rożki tylko z podwójnego, wszywając w nie podwójny rząd białych sznurków. Na zeszycie trzeba wszędzie płótna przypuścić. Kołnierzyk ten może bydź także krajany z całkowitego kawałka wraz z rożkami do wykładania. — N. 4. Kołnierzyk stojący z potrójnego płótna. Można także wierzchnią tylko część przykroić z płótna, a dwie części zrobić z perkalu wpiérw w gorącéj wodzieześ przepranego, bo inaczéj przez kurczenie się w praniu, wierzchnia część płócienna marszczyłaby się. Po zeszyciu kołnierzyka z lewéj strony i odwróceniu go na prawą przystębnowywa się na wierzchu przy samym brzegu skośny paseczek szeroki blisko jednego centymetra. W środku kołnierzyka wstębnowane dwa rzędy sznureczków. N. 5. Kołnierzyk stojący z potrójnego płótna przestębnowany w około na pół centymetra od brzegu. Pasek kraje się tylko z podwójnego płótna. Tak kołnierzyk jak i pasek robią się w całości bez zeszycia z tyłu. — N. 6. Kołnierzyk stojący z potrójnego, a paseczek z podwójnego płótna. — N. 7. Mankiet haftowany pąsowym jedwabiem albo cienką włóczką ściegiem przewłóczonym. Po wyszyciu deseniu na pojedynczym materjale podszywa się płótnem albo perkalem, ostębnowywa w koło i zakończa dziurkami do zakładania guziczków. Mankiet ten jest luźny jak przy koszulach mężkich. — N. 8. Połowa kołnierzyka odpowiednia do mankieta. N. 9. Kołnierzyk marynarski muszlinowy zakończony obrębem z brzeżkiem ażurowym. Prócz deseniku haftowanego kołnierzyk ozdobiony drobnemi zakładkami. — N. 10. Mankiet odpowiedni. —N. 11. Kołnierzyk płócienny najświeższego fasonu. — N. 12. Mankiet. — N. 13, 14, 15. Narożniki do chustek od nosa. — N. 16. Deseń do wyszycia bluzek lub sukienek dziecinych ściegiem przewłóczonym. Użyć można do niego bawełny cienkiéj, wełny lub jedwabiu, stosownie do materjału na którym się wyszywa. — N. 17. Wstawka.—N. 18 i 19. Ząbki do rozmaitego użytku. — N. 20. Alfabet do znaczenia bielizny atłaskiem i stembenkiem.

Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki adresować prosimy: *Do J. K. Gregorowicza, ulica Żabia, Nr. 956 dom Krzemińskiego.*

Do dzisiejszego numeru, dołącza się arkusz z deseniami do haftu wzory bielizny, oraz dodatek z przepisami kuchennemi.

---

w Drukarni K. Kowalewskiego. — Za pozwoleniem Cenzury Rządowéj.

DODATEK

Dodatek do Nru 39 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 24 Września 1864 roku.

NA CMENTARZU, NA WULKANIE.

POWIEŚĆ WSPÓŁCZESNA

PRZEZ

J. I. Kraszewskiego.

(Dalszy ciąg.)

Wpływało może na to iż od jego przybycia, hrabina zmuszona zajmować się jakiemiś interessami ważnemi, mniéj była przystępną, mniéj dla mnie czułą, zamykała się często po całych dniach, zdrowie jéj nawet cierpiało od téj nieustannéj pracy.

Malaria, która nam w roku przeszłym nie dopuściła zwiedzić oddaleńszych ruin i zabytków Rzymu, ustała, byłem znękany, potrzebowałem rozrywki, wybrałem się sam jeden, drzwi méj pani zastawszy zamknięte, z powodu jéj zajęcia interessami, do termów Caracalli. Obszerne te i olbrzymie ruiny dosyć wyglądają malowniczo; wszedłem w nie zamyślony, roztargnionemi oczyma rzucając po słupach potężnych i zawieszonych nad mą głową popękanych sklepieniach, Cicerona, który mnie chiał prowadzić i sprzedawać mi odłamki marmurów odpędziłem precz, puściłem się w głąb. Wiadomo że gdzie cienkie mury to popodtrzymywane są dla ich wzmocnienia powznoszonemi ściankami, stałem właśnie w cieniu za jedną z nich gdy nagle przez szczelinę starego słupa ujrzałem..

Hrabinę siedzącą z bratem na staréj bryle upadłego muru... ale w dosyć dziwnéj postawie, brat miał głowę spuszczoną, jéj skroń spoczywała na jego ramieniu z czułością, z wyrazem smutku i miłości niewysłowionym, oboje byli tęskni zdawali się znużeni. Tknęło mnie coś w serce, zastanowiłem się jak wryty, niestety, aby następującą usłyszeć rozmowę.

— Ludwiku, mówiła ona, nie dręcz mnie, nie wyrzucaj mi, nie sądź aby się serce moje dla ciebie zmieniło, ono cię kocha i wiecznie kochać nie przestanie, ale sam powiedz, mogęż się wyrzec wszelkiéj przyszłości, gdy ty mi jéj zapewnić nie chcesz, nie możesz. Tyś żonaty, ja potrzebuję majątku, imienia, opieki, każeszże mi dla miłości twéj poświęcić wszystko? mów? mów?

— Ale ja nie żądam żadnych poświęceń odparł żywo mniemany brat, idź za mąż nie wymagaj wszakże by mi to było miło, bym się z tego cieszył, a! ja cię tak kocham.

— Czyż się obawiać możesz, odpowiedziała hrabina, bym się nie pokochała w tym pociesznym garbusie, który codzień staje się śmieszniejszym, i im bardziéj jest rozmiłowany, tem wstrętliwszy jest dla mnie?

Więcéj anim potrzebował słyszeć, anim żądał, poszedłem oglądać termy Caracalli wykurowany heroicznie z mojéj szalonéj miłości, nie gniewając się nawet na zdrajczynię, ale postanowiwszy uroczyście, pomścić się nad nią.

Długo wszakże rozmyślać potrzebowałem nad rodzajem zemsty, delikatnéj i przyzwoitéj, któréj mi się chwycić wypadało, przechodziły mi przez głowę idee najdziwaczniejsze, najdziksze, najśmieszniejsze, wyboru w nich nie umiałem uczynić. Nie byłem już tak rozkochany abym pragnął wielkiego hałasu i skandalu, chciałem tylko dać uczuć pięknéj hrabinie że szczęśliwym będąc, głupim przynajmniéj nie byłem.

Nałamałem sobie głowy nadaremnie, bo

tegoż wieczora znalazłem w salonie zgromadzony kwiat towarzystwa, ludzi poważnych i zamiast innéj zabawy, zaproponowano opowiadania w rodzaju Dekamerona, z warunkiem tylko aby powieści były przyzwoitsze. — Hrabina gospodyni opowiedziała bardzo zręcznie historyjkę jakąś sentymentalną, któréj treść była mi znaną, niestety! ze starego romansu, bo ją z niego zapożyczyła, potem opowiadał jakiś włoch epizod ze swego życia tragiczny, nosił po nim pamiątkę, bliznę od noża, koléj przychodziła na mnie. Napiłem się limonady aby być jaknajbardziéj ochłodzonym i począłem historyjkę niby słyszaną w Rzymie, która była moją własną, kończyła się ona owem niefortunnem spotkaniem w termach Caracalli. Na pierwsze słowa hrabina przeszyła mnie wzrokiem sztyletującym, ale umiałem wytrzymać ogień jéj oczów i dokończyłem dowcipnie, zręcznie i chłodno, tak że oprócz niéj i brata Ludwika, nikt się nie domyślił, iż sam jakąś rolę grałem w tem opowiadaniu. Muszę też przyznać że hrabina wyjąwszy malutką chwilę pierwszą, wybornie wytrzymała raz w pierś swą wymierzony i gdym skończył, odezwała się.

— Prześlicznie opowiadasz pan, ale historijka oklepana strasznie i nie nowa.

— W istocie rzekłem, wypadki podobne trafiają się co dnia.

Pan Ludwik zmierzył mnie oczyma groźnemi, po chwili pod pozorem interessu pilnego, wyszedłem aby więcéj niepowrócić do tego domu, ani ja do niéj, ani ona nie zgłosiła się do mnie. Byłem gotów złożyć ofiarę opiekuńczemu bóstwu, termów Caracalli, za to że mnie od niechybnéj wyratowało zguby. Hrabina znikła z horyzontu, z wielkim żalem całego towarzystwa, które ją niezmiernie opłakiwało.

Po téj ostatecznéj próbie stałem się zahartowanym człowiekiem, i nie zachorowałem więcéj na miłość, a gdy się jakiéj pięknéj damie podobało dać mi do zrozumienia żem dla niéj nie był obojętnym, kłaniałem się, pobawiłem i uciekałem co żywo.

Otóż jedyna historya jaką się wam za gościnność wypłacić mogę, dodał garbus, od téj chwili stałem się szczęśliwym jakim mnie państwo widzicie, nic, nawet wspomnienia nie mącą tego kryształu czystego dni jasnych, podróżuję, cieszę się, żartuję, i szydząc siedzę gdzie mi się podoba, jestem królem na wielkich gościńcach, i nie pragnę nic nad to, by mnie jaka namiętność lub chętka nie pochwyciła w swe szpony i nie wyrwała z tego edenu. Obawiam się, przyznaję państwu jednéj szczególnéj rzeczy do któréj mam pewną skłonność, manii kollekcyonowania. Czyniąc z sobą często rachunek sumienia, dostrzegłem od dawna w kąciku ukryty zarodek téj nieszczęśliwéj passyi, usiłowałem go zabić, struć, wyrzucić, ale dotąd jeszcze nie zwyciężyłem. Byłbym już rozpoczął zbierać czerepy etrusków, monety greckie, potem egipskie starożytności, ale bardzo szczęśliwie w porę doszedłem, że to co mi posprzedawano było popodrabiane, wyrzuciłem na śmiecie owe początki muzeów i chodzę dotąd swobodny. Mówią że opanowani tą passją są szczęśliwi, niewierzę, pożera ich namiętność, mają ciągłe pragnienie, jest to rzecz miła, ale w końcu może się przebrać napoju, a wargi zaschną. Kollekcjomanja jest niewolą, a pragnę pozostać swobodnym.

Przepraszam zresztą państwa jeśli ich ta krótka biografia zawiodła, czuję sam że gdybym ją opowiadał zaraz po herbacie, i nie tak późno, byłaby zapewne bardziej zajmującą.

— Przerażasz pan mnie, śmiało odezwała się hrabina nieco podnosząc się z krzesła, ja przybywając na scenę *tak późno*, przez pana, zmęczona, a przytem z tęsknemi materjałami do skreślenia żywota wcale nie zabawnego, jakże was zająć potrafię?

Postanowiłam być szczerą, tak jest, mam trochę kobiecéj zalotności, chciałabym zająć

słuchaczów, niepotrafię inaczéj jak zupełną otwartością.

W téj chwili usłyszawszy głos jéj, człowiek mumja, który zdawał się usypiać w swoim krześle, rozprostował się nagle, porwał i wlepił w nią oczy z których strzelał jakiś gniew i groźba, ale hrabina jakby przeczuła to wejrzenie, patrzyła w inną stronę.

Ożywiona rozmowa wieczora, wrażenia jego rozmaite, czyniły z niéj wcale różną istotę od téj, która tak przestraszoną i nieśmiałą ukazała się na Campo Santo. Odzyskała całą moc nad sobą, jakiś dziwny ogień był w jéj oczach, a gorączka w głosie, rumieniec żywy rozpalał twarz, — wszyscy skupili się do koła stołu gdy mówić zaczęła, i z najżywszem słuchali zajęciem.

— Złamana jak ja życiem istota, jest bardzo pospolitą w naszych czasach, mówiła hrabina usiłując udać spokojną i wcale nie patrząc w tę stronę zkąd do niéj dolatywały wejrzenia ostre hrabiego, — ale sądzę że niewiele niewiast tyle co ja odbolało za swe grzechy. Byłam jedynaczką u matki, urodziłam się w domu pańskim i pierwsze lata życia spędziłam w pieszczotach jak gdyby życie chciało brzeg gorzkiéj piołunem czary osłodzić, abym się go nie ulękła. O złote moje dni dzieciństwa i młodości, marzeń i nadziei, jakże mi one dziś jeszcze są przytomne, iluż je musiałam opłacić łzami. Możesz być aby poranek tak pogodny zgadzał się z dniem tak burzliwym, aby nawet przeczucie nie zwiastowało że po nim ma nastąpić całe pasmo boleści nie rozwikłanych.

Wszyscy słuchali z natężoną uwagą, hrabia pargaminowy drżał widocznie zwrócony ku niéj i jakby przelękły, szukał jéj wzroku i nie mógł spotkać oczów, które błądziły gdzieś w innéj stronie, niekiedy jakby usiłując zwrócić na siebie jéj wejrzenie poruszał się żywiéj, ręka jego trzymała i ściskała nóż, którym bawić się zdawał czy grozić, ale hrabina z widocznem postanowieniem unikała go, nie spoglądając w tę stronę zkąd ją szmer jego poruszeń i szybki oddech dochodził.

Noc tym czasem miała się ku końcowi, świece dopalały się na stołach, a dzień szary zaczynał przez szyby zaglądać, światło jego walczyło z ostatkami blasku księżycowego.

— Prawdziwie nie litościwi jesteśmy, przerwał nagle z suchym śmiechem pargaminowy człowiek, godzisz się tak nieszczęśliwą kobietę jak *ta Pani*, trzymać na czuwaniu do dnia aby ją zmusić do spowiedzi o świcie, i dla dogodzenia prostéj ciekawości turystów, nie dać jéj spoczynku, którego każda chwila jest tak drogą?

— Ale na Boga, gorąco zwracając się ku niemu zawołał Vice-hrabia de la Meillerrie, to święty dług, który nam zapłacić należy! Pani to uczyni z ochotą, dobrowolnie, nie przerywaj że pan.

Hrabina umilkła.

— Nie radzę mówić dodał hrabia, nie radzę nie życzę, protestuję, potrzeba spoczynku, ja także ledwie już siedzę, wdzięczni jesteśmy tym z którymi tak przyjemnie spędziliśmy noc, ale siły się wyczerpują, ja nie będę w stanie nic powiedzieć.

To mówiąc wstał.

— Nie prawdaż hrabino rzekł, czas odpocząć, wszyscyśmy podróżni, każdy z nas ma ciężką pańszczyznę do odbycia, widzieliśmy Campo-Santo, ale bazylika, wieża pochyła, baptystoryum, Academia delle belle arti, kościołek ciernia pańskiego i tyle ciekawych gmachów. Wszak jedziemy w świat, może się spotkamy gdzie jeszcze, dokończym opowiadania.

Mówił głosem przerywanym, niespokojnym, gorączkowym, hrabina się uśmiechała ale milczała.

— Sądźcie państwo co mam czynić, odezwała się cicho.

— Ale to okrucieństwo, pod pozorem dnia pozbawiać nas tego co wieczór mógłby nam dać najbardziéj zajmującego, to się nie godzi, rzekł Garbus. Gdybyśmy mogli przewidzieć, lepiej było jedną z poprzedzających historyjek darować, a nie tę, na którą zaostrza się właśnie cała ciekawość nasza.

— Ale to okrucieństwo trzymać nas do białego dnia, Sir Price odwołuję się do praktyczności, do grzeczności angielskiéj, ta pani wskazał na hrabinę, jest widocznie znużoną niezmiernie, historya obiecuje się jakaś bolesna, mamyż z łakomstwa doprowadzać ją do choroby może, do.....

—Ja wszakże nie czuję się znużoną przerwała hrabina, i gotowam spełnić to do czego się zobowiązałam.

Sir Price poglądał po wszystkich okiem niepewnem, badającem.

— Jakkolwiek rzekł, bardzo by mi było miło, usłyszeć historyą pani, i pana coś nam ją winien także, ale nie śmiem, możebyśmy dla oryginalności dali sobie inną schadzkę w innem miejscu?

— Myśl wyborna przerwał garbus, nie ma jak ci anglicy do oryginalnych pomysłów, zgoda! zgoda! wszak wszyscy podróżujemy.

— Prócz nas, rzekł Sestini, ale ponieważ i ja w tym roku mam ruszyć na artystyczną wędrówkę, możebyśmy...

— Ale nadewszystko, dorzucił garbus, nie umawiajmyż się spotkać gdzie w oberży, znajdźmy sobie odpowiednią, ciekawą jakąś i niepospolitą stacyę.

— Ja miałem ochotę jechać do Neapolu, rzekł Sir Price.

— Bardzo dobrze, historyą swą hrabina dokończyłaby na Wezuwjuszu!

Sir Price pochwycił natychmiast poddaną mu ideę.

— Przedziwnie! dajmy sobie miesiąc czasu i, — Wezuwjusz.

Wszyscy spojrzeli, śledząc na twarzach zgody.

— Albo w Capri przy kaplicy! widok tak prześliczny, miejsce tak dziwnie ekscentryczne, ta skała na morzu!

— Albo na kamieniach w grocie niebieskiéj, rzekł uśmiechając się pargaminowy, mielibyśmy i tę jeszcze szansę, że morze by przybrało zalało wnijście i konalibyśmy z głodu opowiadając sobie męczarnie przeszłe tem wymowniéj, że teraźniejsze wrażenia stałyby z niemi w parze.

Garbus zacierał ręce, — *Il Vesuvio*! myśl pierwsza najlepsza.

— Albo Katakumby ś. Januarego ubogich? Katakumby, ozwał się Spauer, opowiadanie w Katakumbach, *c'est très original*!

—Katakumby te nie są tak ciekawe, przerwał Garbus.

— Pochowano w nich massę trupów w czasie cholery, rzekł pargaminowy ze złością, moglibyśmy zarazić się, to by było cudownie!

— Na głosy! na głosy! krzyknął anglik, kto trzyma za Wezuwjuszem.

Nawet mumia głosowała za Wezuwjuszem, hrabina się uśmiechała dziwnie. Za miesiąc na Wezuwjuszu! rzekła cicho, wybornie.

— Zamawiam sobie że przerwany ten wieczór, którego miałem szczęście być gospodarzem, dokończycie państwo jako moi goście, na Wezuwjuszu.

— Tym czasem trzeba by się postarać, abyśmy trafili na wybuch, któryby był wcale pożądany, możeby kto z nas życie postradał, toby doskonale zakończyło epizod podróży!! rzekła mumja szydersko.

— Pan masz myśli tragiczne, ozwał się Garbus.

— Kwaśne, kwaśne, uśmiechając się i poziewając razem odparł hrabia, a więc spotkamy się nad kraterem Wezuwjusza.

— Kto tylko będzie mógł, zawołał Spauer, my nawet piesi podróżnicy o kijach.

Hrabina patrzała i uśmiechała się dziwnie.

— Dla jednéj mojéj historij doprawdy nie wartoby tylu zachodów, odezwała się, ale mamy drugą daleko zapewne bardziéj zajmującą, pana hrabiego.

(d. c. n.)

Dodatek do Nru 39 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 24 Września 1864 roku.

ROZMAITE PRZEPISY KUCHENNE.

1. Zupa rakowa.

Osobno gotuje się rosół z wołowego mięsa i osobno raki w słonéj wodzie z koprem. Po ugotowaniu raków wyjmują się szyjki i nóżki a skorupki tłuczone smażą się w rondelku z masłem, zostawiwszy dostateczną ilość do nadziania farszem, który się robi w sposób następujący: kaszki drobnéj ugotować gęsto na mleku z cukrem i masłem, włożyć na miskę, dodać 2 jaja i trochę siekanego kopru, masła rakowego, i tym nadziać skorupki. Inne nadzienie składa się z tartéj bułeczki, drobno usiekanych raków, 2 całych jaj i 2 żółtek, śmietanki, masła rakowego, cukru i kwiatu muszkatowego do upodobania. Skorupki nadziane najpiérw gotują się na rosole, wyjmują na wazę, a późniéj cedzi się rosół przez sitko w którym znajdują się skorupki smażone, zagotowywa się raz jeszcze i zaprawia śmietaną z odrobiną mąki, dodawszy do niego szyjki rakowe. Można także do zupy téj użyć ryżu osobno gotowanego.

2. Zupa rumiana.

Rosół gotuje się jak zwykle z włoszczyzną i korzeniami, a osobno dusi się do zrumienienia kawałek mięsa gorszego żylastego z cebulą, marchwią, pietruszką i kawałkiem masła. Gdy już będzie rumiane mięso, wlać rosołu żeby się smak wygotował. Marchew i kalarepa krają się drobniutko jak makaron i duszą osobno w rondelku, dodawszy do tego kalafiorów i szparagów w małych kawałkach, oraz zielonego szabelbonu. Jarzynki te ugotowane miękko, kładą się do wazy i nalewają rosołem, który przez sitko przelewa się i klaruje, z rumianym rosołem z duszonego mięsa. Gdyby kolor zupy nie był dostatecznie rumiany, w takim razie, rozgotować suchego buljonu albo dodać cukru zrumienionego. Pulpety z wołowego lub cielęcego mięsa podług przepisu niżéj opisanego gotują się na wodzie, boby zupa za tłustą była i kładą do wazy na wydaniu.

3. Farsz cielęcy.

Cielęciny lub wołowiny, jeżeli mają być pulpety pół funta drobno siekanéj, przeskrobanéj i utłuczonéj w moździerzu i łoju cielęcego albo dobrego wołowego pół funta usiekawszy drobno włożyć także do moździerza i ugrzanym tłuczkiem we wrzącéj wodzie, tłucze się dopóki łój nie rozbity na masło. Wtenczas przetrzéć przez sito na miskę, dodać ośrodek bułki rozmoczonéj w mleku lub rosole, jedną cebulę pieczoną i usiekaną drobno, pieprzu, soli, muszkatowego kwiatu, jajka i zielonéj pietruszki siekanéj. Massę tę wymięszać, formować gałki wielkości orzecha włoskiego i gotować na wodzie osolonéj do zupy rumianéj, Farsz ten używa się także do pasztecików z ciasta francuzkiego.

4. Wyborne ciasto francuzkie.

Wziąść mąki łutów 20, przedzielić tę mąkę na połowę, do jednéj części dodać 20 łutów masła wymoczonego niesolonego i osuszonego w serwecie i ciasto zagnieść. Do drugiéj połowy mąki dodać wina 2 łyżek, śmietanki słodkiéj 3 łyżki i także zagnieść. Oba te ciasta rozpłaszczyć, uważając aby to z masłem zagniecione, na wierzch przypadło i wałkować zawsze w jedną stronę od siebie, obracając ciasto grubsze pod wałek. Brzegi ciasta składają się z jednéj i z drugiéj strony do środka i od połowy ciągle się rozwałkowywa powtarzając to kilka razy. Wałkować należy w miejscu ani zbyt gorącém, ani też zimném, w piérwszém razie masło się rozgrzewa i nie daje się wałkować, w drugim zaś przypadku będzie się łamało. Rozwałkowywa się ciasto dość cienko, wyciska blaszaną foremką, smaruje jajkiem i posypuje cukrem. Piec powinien bydź dosyć gorący żeby się ciastka

w pół godziny upiekły. Używając to ciasto do pasztecików nie trzeba go cukrować.

E. Z.

5. Paszteciki Francuzkie.

Z powyżéj opisanego ciasta francuzkiego wyrzynają się foremką dwa jednakowe kawałki, jeden nakłada się farszem cielęcém a drugim się przykrywa, smarując jajkiem bez posypywania cukrem.

6. Farsz z mózgu wołowego lub amoretek.

Wziąść mózg wołowy, cielęcy lub amoretki, odgotować i drobno pokrajać. W rondelku rozpuścić masła, przesmarzyć drobno siekanéj cebuli, wsypać mąki pszennéj pół łyżki, gdy się dobrze zasmaży wlać trochę rosołu mocnego, kwaśnéj śmietany, szampionów marynowanych, muszkatowéj gałki, nieco pieprzu, kilka żółtek, soku cytrynowego i wymięszawszy razem przygotowany mózg lub amoretki, będziemy mieli farsz gotowy. W niedostatku mózgu lub amoretek wziąść można cielęciny odgotowanéj lub pieczonéj albo piersi z indyka i szyjek rakowych, co wszystko stanowi wyborne nadzienie do pasztecików.

7. Potrawa z kaczki z sosem głogowym.

Kaczka tłusta i skruszała kładzie się w całości w rondel i dodaje krajanéj w plasterki cebuli, pietruszki, selera, troszkę masła, soli i szklankę wody Gdy się dobrze udusi wyjmuje się kaczka i rozbiera na części, sos się przecedza, a w rondlu zasmaża się mąka z masłem, do którego się znów kładzie kaczka i wlewa sos przecedzony. Osobno w garnuszku gotuje się głóg zupełnie miękko, przeciera przez durszlag do kaczki, dodawszy parę łyżek wina.

8. Zraziki cielęce.

Wysmarować rondel masłem, wysypać tartą bułeczką, pieprzem tłuczonym, ułożyć zraziki cielęce przykryć pokrywą i dusić na węglach. Gdy puszczą dosyć sosu z siebie, wcisnąć soku cytrynowego i na stół wydać.

9. Byfsztyk.

Krajane plastry z polędwicy lub zrazowéj pieczeni włóż do rondelka z kawałkiem młodego masła i poddus na wolnym ogniu przewracając je na obie strony. Gdy wypuści mięso sos z siebie i nabierze pewnéj gęstości, włóż masła na patelnię i smaż byfsztyk na mocnym ogniu. Sos pozostały w rondelku zagotuj z drobno usiekaną szarlotką i poléj mięso ubrawszy skrobanym chrzanem. Zamiast szarlotki można razem z byfsztykiem usmażyć trochę siekanéj cebuli. Byfsztyk taki jest miękki i smaczny.

10. Sztufada wołowa.

Wziąść krzyżówkę albo zrazówkę wołową, naszpikować w środek młodą słoniną i skropić octem. Na drugi dzień lub w parę godzin tego samego dnia, odlać ocet, pieczeń posolić, a w rondel włożyć 3 cebule w plastry pokrajane, marchwi, buraczków surowych krajanych, masła, listek bobkowy, kilka ziarnek korzeni, łyżkę octu i do tego włożyć pieczeń żeby się dusiła parę godzin. Gdy już dosyć sosu wypuści odlać go w ryneczkę, wyjąć pieczeń na półmisek, wybrać z rondla jarzyny i zostawić tylko czystą tłustość do przyrumienienia mięsa, dodawszy nieco mąki lub chleba tartego. Po zrumienieniu pieczeni kładą się na powrót jarzyny i zalewa się sosem grzybowym, ugotowanym osobno z kilku grzybków i sosem odlanym, który jest nadzwyczaj smaczny. Wydając pieczeń na półmisek przecedzić trzeba sos przez gęste sitko.

11. Potrawa z kurcząt.

Włoszczyzny drobno pokrajanéj gotuj w niezbyt wielkiéj ilości wody i włóż czysto oprawione kurczęta skubane a nie parzone, bo mięso z tych ostatnich łykowate. Gdy się obgotują rozebrać w kawałki, nalać czystym buljonem z włoszczyzny w którym się gotowały, włożyć szampionów drobno pokrajanych, masła młodego a nakoniec zaprawić śmietaną z żółtkami i odrobiną mąki.

12. Salceson z prosięcia.

Prosię tłuste i nie zbyt małe oprawić, wyjąć z niego kostki i posiekać drobno wraz z młodą słoniną, jedna część słoniny powinna być w kostkę krajana. Do tego dodać wszystką krew z prosięcia wypuszczoną przy zabiciu, którą trzeba mocno ubić, pieprzu, soli i ziela angielskiego, wymięszać wszystko dobrze, nałożyć w czysty pęcherz, zawiązać mocno i gotować. Gdy się ugotuje wyjąć i włożyć w prassę, po kilku godzinach wyjąć z prassy i schować do prędkiego użycia na zimno.

13. Pieczń cielęca.

Pieczeń cielęcą naszpikować z wierzchu młodą słoniną i posolić żeby poleżała parę godzin. Do połowy upieczenia polewa się masłem a potém kwaśną śmietaną.

14. Kalafiory z mleczkiem cielęcym.

Kalafiory białe i ścisłe czyszczą się z małych liści, przekrawają na części miernéj wielkości, płuczą kilkakrotnie w czystéj wodzie i gotują w trzech częściach mleka a jednéj części wody do zupełnéj miękkości w obszernym pobielanym rondlu. Mleczko cielęce osobno się miękko gotuje, żeby jednak było w całości, późniéj włożyć do zimnéj wody, wyżyłować, pokrajać w podłużne kawałki, posolić, maczać w rozbitym jajku, posypać tartą bułką i smarzyć na maśle. Mleczkami temi okładają się odcedzone z wody kalafiory polane z rumienioném masłem z bułeczką lub z żółtym sosem sporządzonym z trzech ubitych żółtek, kwaterki śmietanki, soku z cytryny, cukru i kwiatu muszkatowego. Można dolać do sosu trochę smaku wygotowanego z kalafiorów, jeżeli niema goryczy w braku rosołu.

15. Jarmuż.

Jarmuż dopiéro jest dobry kiedy go mróz zwarzy, wtenczas odejmują się twarde łodygi a same liście delikatne płuczą się jak najstaranniéj w kilku wodach, bo zwykle dużo znajduje się piasku w kędzierzawych liściach i sieka jak najdrobniéj. Wieprzowina gotuje się osobno, szumuje, soli i rosołem tym nalewa siekany jarmuż do którego dodać jeszcze kilka tartych marchwi i buraków. Gdy jarmuż zupełnie miękki przesmaża się sporo masła z pół łyżką mąki, dodaje cukru i zaprawia jarzynę, uważając aby nie było dużo sosu. Na wierzch kładą się pokrajane kawałki mięsa, lub parowe na gorącéj wodzie gotowane kiełbaski. Jarmuż duszony w maśle bez mięsa okłada się kasztanami pieczonemi w piecyku od kawy, lub kartofelkami ugotowanemi lub smażonemi w maśle i syropie cukrowym.

16. Kapusta biała świeża na kwaśno.

Obraną i drobno uszadkowaną kapustę lekko posolić, dodać cebulę drobno krajaną, wymięszać i zostawić na stolnicy parę godzin. W rondlu zagotować niewielką ilość wody z dobrym octem, byle nie przesadzić w kwasie, włożyć uszadkowaną kapustę i gotować do miękkości. W ryneczce przesmarzyć sporo młodéj słoniny, dodać usiekanéj drobno cebuli, mąki pół łyżki i gdy to wszystko należycie się usmaży zaprawić kapustę i wydusić, aby sosu nie było. Dobrze jest także dodać do kaputy drobno krajanych jabłek i nieco cukru.

17. Doskonałe ponczki ptysiowe na leguminę.

Do pół kwarty gotującéj się wody dodać półtory kwaterki masła klarowanego, zagotować w rondelku i do tego wsypać 3 kwaterki pszennéj mąki i mięszać na gorącéj blasze lub węglach. Do massy téj ubitéj doskonale w rondlu zupełnie wystudzonéj wcierać po jednemu 9 całych jaj. Z ciasta tego formować małe okrągłe ponczki otoczone lekko w mące i smarzyć w rondlu na gorącym smalcu jak ponczki drożdżowe. Cukru nie trzeba sypać w środek, tylko posypać z wierzchu po usmażeniu.

M. H.

18 Jabłka smażone.

Jabłka winkowate obrać z łupinek, pokrajać na plasterki, powyjmować ośrodki z ziarnkami i moczyć w zimnéj wodzie żeby nie zszczerniały. Ciasto do maczania jabłek robi się następującym sposobem: kwaterka mąki, żółtek 4, łyżkę cukru, śmietany tyle aby ciasto wymięszane było gęstawe a nakoniec dodać piany z 4 jaj. Jabłka maczają się w tym cieście, smażą na klarowaném gorącym maśle na patelni i na półmisku osypują cukrem.

19. Naleśniki z konfiturami, jabłkami lub sérem.

Żółtek 5 rozbić łyżką drewnianą z łyżką klarowanego masła zimnego, dwoma łyżkami mąki, trochą soli, i pół kwartą mleka, nakoniec dodaje się piana z pięciu żółtek. Z massy téj smażyć na klarowanym maśle naleśniki, przekładać je konfiturami, marmeladą z jabłek albo sérem tartym z cukrem, cynamonem, rodzenkami, jajami i masłem. Ułożone w trójkąty lub podługowato przysmażają się jeszcze na patelni. Upieczone tym samym sposobem naleśniki ułożyć w rondel wysmarowany masłem i tartą bułeczką, przelać śmietaną przyprawioną sokiem cytrynowym i cukrem. Babka taka musi być pół godziny w piecu.

20. Legumina z maku.

8 łutów maku ucióra się jak tylko można najlepiéj, dodaje masła klarowanego 4 łyżki, żółtka z szeciu jaj i piana od tychże, bułki utartéj, dobry

półkwaterek, cukru tyleż, skórkę z pomarańczy lub cytryny, gwoździki także dobry dają smak — tak przyrządziwszy gotuje się w serwecie jak budyń lub téż w formie na parze, następnie robi się mleczko zaprawione tak jak na śmietankowe lody z wanilją i na wydaniu podlewa się leguminę.

J. Ż.

21 Legumina z kartofli.

Dwie kopiaste łyżki utartych i przez sito przepasowanych ziemniaków uciera się z sześcioma żółtkami, kubkiem cukru, 4ma łyżkami sklarowanego masła, skórką cytrynową, na ostatku dodaje się piana z sześciu jaj i piecze w piecyku przez dobrą godzinę. Rondel powinien być wysmarowany dobrze masłem i bułką wysypany. *J. Ż.*

22. Legumina parzona.

Kwaterką dobrej śmietanki z półkwaterkiem młodego masła sparza się półkwaterek mąki pszennej najpiękniejszéj lub kartoflanéj, dodaje się żółtka z sześciu jaj i piana od tychże ubita, cukru półkwaterek, skórka z cytryny lub pomarańczy, to wszystko wykłada się na półmisek albo do rondla wysmarowanego młodém masłem, pudruje dobrze cukrem miałkiem i wstawia do pieca. Godzina wystarczy na upieczenie, legumina ta najczęściéj daje się z tym samym półmiskiem gdyż jest nadzwyczaj lekka.

Krakowianka

23. Legumina z łazanek.

Zrobić łazanki jak zwykle cienkie i twardo zagniecione, ugotować i wylać na durszlak żeby dobrze ociekły. Do rondla wlać kwaterkę mleka lub śmietanki, łyżkę masła roztopionego, przydać do tego cukru, rodzenków tureckich lub drobnych i 3 jajka ubite w całości; włożyć do tego łazanki wymięszać i wstawić do pieca na godzinę. Wydając na stół wyjmuje się łyżką, układa na półmisek, posypuje cukrem i cynamonem.

24. Legumina z łazanek i sera.

Zrobiwszy łazanki, ugotowawszy i odcedziwszy, wziąść sera świeżego tartego ½ kwarty, parę łyżek masła ½ kwarty gęstéj śmietany, kilka żółtek dobrze ubitych i pianę od nich wymięszać z łazankami, włożyć w rondel grubo masłem wysmarowany i piec godzinę. Kto lubi dodać może do środka rodzenków tureckich.

25. Ponczki bardzo lekkie.

Bierze się mąki pięknéj dobrze wysuszonéj półtory kwarty, którą parzy się półkwartą mléka niezbieranego, w pięć minut gdy się takowe od ognia odstawi i tylko będzie letnie, wlać drożdży gęstych półkwaterek i po ubiciu ciasta tak aby się na nim bańki pokazały i od ręki odchodziło zostawia się w ciepłem miejscu, ażeby troszkę wyrosło. Kiedy się zacznie podnosić dodać trzeba z trzydziestu jaj dobrze ubite żółtka — z siedmiu białek pianę — półkwaterek masła klarowanego — trochę soli, wanilij — pięć tłuczonych gorzkich migdałów — półtory kwaterki cukru i mąki taką samą ilość, jaka się bierze przy zarabianiu i znów postawić w miejscu ciepłem aby ciasto cokolwiek się ruszyło.

Po powtórnem wyrośnięciu ciasta, posypać stolnicę dobrze mąką, wyłożyć go jak najlżéj z naczynia w którem rosło, i rozwałkowawszy, powidłami lub konfiturami nakładać, tak jak pierożki zawijać i wycinać szklaneczką; układać na sitach okrytych serwetami dobrze mąką posypanemi i zostawiać miejsce aby rosnąć mogły. Gdy się należycie wyruszą spuszczać na smalec rozpalony, w który pierwéj leje się kieliszek araku, uważając aby stronę wierzchnią ponczka wrzucić w smalec, bo jeszcze w smarzeniu rosną. Wyjmują się na bibułę i obsypują miałkim cukrem.

S. D.

26. Faworki.

Żółtek 8, ćwierć funta masła, pół funta cukru, filiżankę wina francuzkiego, wanilij lub cynamonu do upodobania i tyle mąki żeby się ciasto dało wygnieść i wywałkować cienko. Pokrajane żelazkiem kawałki pokłuć gdzieniegdzie złotą śpilką, smarzyć w rondlu na gorącym smalcu, wyjmować je na bibułę żeby osiąkły, a następnie ułożyć na półmisku i cukrem posypać.

27. Andruty wyborne.

Kwarta mąki pszennéj sypie się na miskę i dodaje kwaterkę cukru miałko tłuczonego i przesianego, dwa żółtka, trzy całe jaja rozrzedzając ciasto kwartą mleka.

Żelazko smaruje się masłem niesolonem, wlewa łyżkę ciasta i po upieczeniu z obydwóch stron zwija póki gorące na wałeczku drewnianym. Andruty

zachować można tydzień lub więcéj, ale trzymać ich trzeba w suchem miejscu.

28. Rogaliki.

Do 7miu kwaterek mąki, mleka 1$^1/_2$ kwaterki gotowanego i przestudzonego rozczynić trzema łyżkami drożdży, jak wyrośnie bierze się masła surowego łyżkę czubatą, 4 żółtka, cukru łutów 6 i kopru włoskiego dla zapachu, wybija się doskonale a gdy powtórnie wyrośnie, robić rogalki albo bułeczki a jak po trzeci raz wyrosną posmarować jajem i wsadzić w piec miernie gorący.

29. Placek ze świeżemi śliwkami.

Kwartę mąki, śmietanki słodkiej $^1/_2$ kwarty, łyżkę masła, 2 jajka, trochę soli, i cukru zagnieść razem i zrobić placek grubości palca na blasze. Śliwki świeże bez pestek na wpół przekrojone maczać w miałkim cukrze z cynamonem, układać jednę przy drugiéj na placku i posmarować jajkiem.

30. Ciasteczka anyżkowe.

Wziąść mąki dobrze wysuszonéj funt jeden, cukru miałko tłuczonego i przesianego funt jeden, jaj 6, i mały kieliszek wpół utłuczonego anyżu. Najpierw wsypać na miskę cukier, wybić na niego jaj 6 bić łyżką aż się ubije jak na biszkopty, potem zmięszać mąkę z ubitą massą, dodać do tego mały kieliszek na wpół utłuczonego anyżu, jeszcze raz wszystko wymięszać i srebrną łyżką układać na blachę woskiem wyzyngowaną małe okrągłe placuszki. Jeżeliby ciasto było bardzo rzadkie, rozlewające się na blasze można trochę mąki dodać. Wsadza się w piec po razowym chlebie.

31. Obarzanki kruche.

Bierze się mąki funt 1 masła łutów 20, cukru łutów 8, migdałów słodkich tłuczonych w moździerzu łutów 4, gorzkich migdałów sztuk 12, goździków 12, cynamonu kawałek, skórkę z jednéj cytryny otartą na tarce, jajko 1, śmietanki słodkiéj półtory łyżki, zagnieść to wszystko razem i robić małe obarzanki. Piec powinien bydź dosyć gorący żeby były rumiane. *J. W.*

32. Ślimak biszkoptowy z przekładaniem marcepanowem.

Wziąść 15 żółtek, ubić do białości z $^1/_2$ funtem miałkiego cukru, dodać $^1/_2$ funta mąki kartoflanéj i białka ubite na pianę. Wylać massę na blachę wysmarowaną masłem (bez soli), aby się rozlała w podłużny owal i wstawić do bardzo letniego pieca, skoro się lekko zarumieni wyjąć, a gdy ostygnie na całéj powierzchni rozsmarować ciepłą massę marcepanową, i skręcić w trąbkę, z wierzchu cokolwiek ręką przypłaszczyć, ulukrować, ubrać konfiturami, i wydać pokrajane na półmisku, ładnie wysłanym liśćmi.

Massa marcepanowa tak się robi.

Funt migdałów słodkich i garstka gorzkich, oparza się, obiera z łuski, miałko się tłucze z funtem cukru, z dodaniem po trochu białka od jednego jaja aby oleju nie puściły a potém przemięsza się jeszcze z 3ma lub 4ma białkami, aby massa była nieco rzadkawą, postawić w rondlu na ogień, i mięszać ciągle żeby się nieprzypaliło; skoro się massa dobrze zgrzeje i zbieleje smarować na przygotowany placek biszkoptowy.

Można zamiast massy marcepanowéj, użyć konfitur. *W. R.*

33. Tort wiedeński z przekładaniem pomarańczowem i lukrem ponczowym.

2 funty masła przemyć z soli i sklarować, gdy przestygnie mocno ubijać na pianę, potém dodać jaj w całości 26 za każdym mocno ubijając, wsypać łut kardymonij, 2 funty miałkiego cukru, tyleż pszennéj delikatnéj mąki wygrzanéj wprzódy należycie, i wycisnąć soku od jednéj cytryny. Mięszać to wszystko przez pół godziny, i wykładać massę tę na ćwiartki papieru rozprowadzając grubiéj niż na palec. Tak przygotowane ćwiartki papieru kładą się na blachę, która się stawia na pół godziny do pieca lekko napalonego. Gdy się ciasto upiecze układa się jedno na drugie przekładając następną massą pomarańczową.

Aby tort 3 razy przełożyć, trzeba, wziąść 3 pomarańcze, ugotować w całości do miękkości żeby słomką przekłuć było można, następnie rozetrzeć je w misce drewnianym wałkiem dodać 1$^1/_2$ szklanki araku, i miałkiego cukru tyle, ażeby gęstawa była massa, którą rozcierać trzeba długo, i suto nią tort przełożyć. Zamiast lukru, z cukru i z jaj, ucierać arak z cukrem gęstości zwyczajnego lukru, i tém powlec tort po wierzchu, ubierając cukrami i konfiturami. *W. R.*

---

34. Pierniki z razowéj mąki.

Wziąść kwartę miodu odszumować, i do wrzącego wsypać kwartę przesianéj mąki razowéj,

dolać kieliszek spirytusu i mocno łopatką wybijać aż ciasto niepobieleje. Wtedy dodać grubo siekanych słodkich migdałów dość dużo, i gorzkich niewiele, goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego po troszę. Po wybiciu razem tego wszystkiego, zlewać do papierowych skrzyneczek, i z wierzchu migdałami wysadzić. *W. R.*

35. Galareta z białych śliwek i sérek śliwkowy zarazem.

Do nowego polewanego garnka z pokrywą, sypią się białe dojrzałe, choćby i przejrzałe śliwy, pokrywa zalepia się rozczyną chleba, i w stawić garnek do pieca zaraz po chlebie. Nazajutrz wystawia się z pieca, odlewa sok stąd powstały, i na każdą szklankę śliwkowego płynu, bierze się po dwie szklanki miałkiego cukru, i gotuje, aż się galareta ścinać zacznie.

Miazgę zaś pozostałą z tych śliwek przetrzeć trzeba na przetaku, i na każdą szklankę téj marmelady, dodać szklankę cukru, i gotować ciągle mięszając, aż zgęstnieje i nabierze koloru żółtawego, wtedy wykładać do spodków zwilżonych, a gdy serki te ostygną wstawić je ze spodkami do letniego pieca aby obeschły, w końcu wybrać je ze spodków, i na przetaku z przeciwnéj obsuszyć strony. *W. R.*

36. Galareta czarna.

Winne jabłka pokrajać, włożyć do rondla i zalać wodą, aby je objęła, gotować mocno aż się rozgotują, wtedy płyn przecedzić przez serwetę, w drugim rondlu gotować świeże czernice czyli jagody czarne wodą zalane, i do dwóch szklanek pomięszanych obu płynów dodać 2 szklanki cukru, z trochą utartéj na proszek wanillij, i gotować należycie.

37. Serek poziomkowy doskonały.

Wziąść świeżych poziomek, pognieść a potém przez włosianne niezbyt gęste sito przecierać drewnianą łyżką, ażeby ziarnka w sicie pozostały. Na każdą szklankę téj massy brać po $1^1/_2$ szklanki miałkiego cukru, a na kilka szklanek tak zaprawionéj massy dodać soku z jednéj cytryny. Gotować na wolnym ogniu, mięszając ciągle długą drewnianą łopatką, często probując czy nie zastyga marmelada, na spodku trzymanym w zimnéj wodzie. Wielką mieć baczność należy żeby nieprzegotować, bo sérek będzie zbyt ciemny i gorzki, niedogotowawszy jednak zastygać nie będzie. Kiedy się zaś w miarę ugotuje, wykładać na wilgotne spodki, i gdy przestygnie zawijać w papiér woskowany. *W. R.*

38. Cytryny smażone.

Pokrajać cytryny w plasterki, pestki powybierać, w zimnéj wodzie moczyć przez trzy dni i piérwszą zlaną wodę zachować. Potém plasterki te nastawić w czystéj wodzie i gotować aż będzie łatwo słomka przez skórkę przechodzić, wyłożyć je następnie na czystą serwetę, i płótnem z wierzchu przykryć, aby tak poleżały. Na 4ry spore cytryny brać 2 funty cukru; cukier zalać czterema szklankami wody w któréj mokły cytryny, i rzadki ugotować syrop, przestygłe plasterki cytryny wrzucić na wrzący ulepek i gotować na wolnym ogniu z wielką ostróżnością ażeby syrop niezgęstniał, bo powinien zostać rzadkim, inaczéj stwardnieją cytryny i konfitura się zepsuje, dla tego długo gotować nie trzeba. Gdy zanadto syropu to go zlać osobno, wysadzić do zwykłéj gęstośći i wlać do butelki, będzie to z tego syrop cytrynowy do kremów albo napoju.

W. R.

39. Pomarańcze smażone.

6 małych messyńskich pomarańcz wielkości średniéj bergamoty, w cienkie pokrajać talerzyki, i wrzucić je surowe do gorącego syropu wygotowanego z 3ch funtów cukru na rzadko. Gotować niedługo, dopóki owoc niebędzie miał surowości w sobie, ale strzedz się przegotowania, albo zagęszczenia syropu, co sprawia że skórka twardnieje, lepiéj jest dodać nieco wody w takim razie gdy syrop zbyt się zgęścił przed ugotowaniem owocu. Konfitura ta smaczna i aromatyczna, ale w suchém i zimném powinna przechowywać się miejscu, a gdy spostrzeże się, że zwodniała, przegotować znowu trochę.

40. Syrop ze skórkami pomarańczowemi do kremów i legumin.

Wziąść świeżo obrane skórki pomarańczowe w cienkie i długie pokrajać paski, ugotować na miękko i odcedzić z wody. Na każdą szklankę skórek, wziąść wybornéj mączki cukrowéj dwie szklanki; naprzód zagotować syrop a potem wrzucić skórki i gotować aż się cokolwiek zgęści syrop.

41. Gruszki faszerowane i suszone w piecu na blasze.

Gruszki tak zwane *Panny* albo *Pasówki* gotują się całkowicie, uważając aby się nie przegotowały, wyjmują z wody a gdy wystygną obrać ze skórki delikatnie, przekroić na połowę, wydrążyć środki a osobno zrobić następującą massę do nakładania. Wziąść jabłek i gruszek surowych, orzechów parzonych, lub migdałów, skórki pomarańczowej gotowanej bez białej skórki, i to wszystko jaknajdrobniéj siekane usmażyć w rondlu z dostateczną ilością cukru lub miodu. Tą massą nakładają się gruszki żeby miały pozór całych, układają na blachy i wstawiają w piec po chlebie powtarzając to kilka razy aż nie wyschną.

Na każde dwie szklanki mączki, brać jedną szklankę wody. Używać do zalania kompotów z pomarańcz, albo ciepłych legumin, lub wreszcie kremów; bardzo ozdobnie wygląda ten syrop ze skórkami, i doskonale smakuje.

42. Konfitura z wisien.

Wziąść wisien pięknych dojrzałych, powyjmować z nich delikatnie pestki aby sok nie wyciekł i do 2 funtów takich wisien zrobić w rondlu gęsty syrop z 3 funtów cukru. Wiśnie ułożone w salaterce nalać gorącym syropem, na drugi dzień odlać, syrop przegotować i nalać powtórnie gorącym, trzeci raz zasmarzają się wiśnie, licząc od zagotowania 10 do 20 minut jeżeli ich jest dużo i po wystygnięciu układają w słoje.

M: H:

43. Konfitura z borówek.

Borówki czyszczą się z liści i ogonków, płuczą w czystéj wodzie i sypią do rondla stawiając na ogień gdzie same z siebie sok puszczą. Gdy już w połowie usmażone dodaje się do garnca jagód funt cukru i jeszcze gotują póki nie zgęsną lecz nie zbytecznie, bo w konfiturze téj powinno być dosyć soku. Borówki konserwować się mogą lat kilka i doskonałe są do wszelkich pieczeni.

44. Wyborne konserwy z wisien, poźeczek, agrestu, śliwek, truskawek, poziomek, malin, brzoskwiń, i moreli.

W szklanne niewielkie słoiczki układa się piękny i dojrzały owoc obtarty czystą serwetą i oczyszczony z ogonków, przesypując obficie miałko tłuczonym cukrem. Słoik nie powinien być nałożony do samego wierzchu, ale próżnia na 3 palce wysoka musi bydź między owocem a pęcherzem, którym się słoik szczelnie zawiązuje szpagatem. Tak przysposobione słoiczki ustawiają się w duży rondel wysłany sianem, nalewają zimną wodą i gotują kwandrans lub więcej stosownie do jakości owocu licząc zawsze od chwili zagotowania konserwy. Po ugotowaniu nie trzeba wyjmować słoików z gorącej wody, póki zupełnie nie wystygną, a wystudzone przechowywać w suchem i chłodnem miejscu. Otworzony słoik nie da się długo konserwować dla tego najlepsze są małe do jednorazowego użycia. Zawsze trzeba często zaglądać do słoików a w razie pokazania się pleśni oczyścić i przesmarzyć albo go użyć prędko.

J. W.

45. Konfitury suche z bani.

Pewną ilość bani obiera się z łupiny i z włókna środkowego, kraje drobno, nalewa wodą gotowaną i zostawia w niej parę godzin bez ognia, potem wylewa się na przetak żeby osiąkła i na funt bani bierze się funt cukru miałkiego, przesypując nim na przemian. Gdy po dwóch godzinach bania stojąc w zupełnej spokojności sok z siebie wypuści wlewa się ją w rondel wciska sok z jednej cytryny i skórkę z tejże cienko pokrajaną. Po wymięszaniu smarzy się, zbyteczną ilość soku trzeba odlać a resztę smarzyć do gęstości w dobrze pobielonym rondlu. uważając aby się nie przypaliła. Po przestygnięciu z massy téj wyrabiają się okrągłe kulki albo czworograniaste tabliczki, obsypuje cukrem i osusza w przetakach na zwyczajnych piecach. Póki ieszcze wilgotne otoczyć ich można miałko tluczonym cukrem lodowatym.

J. W.

46. Konserwy z gruszek.

Gruszki tak zwane *baby* obrać, wydrążyć środki nie psując całości, nalać zimną wodą i ugotować aż do miękkości, następnie wyjąć łyżką durszlakową na przetak a w rondlu zrobić syrop z dwóch funtów cukru, pół szklanki wody i pół szklanki octu, nalać tym syropem gruszki, na drugi dzień odlać z gruszek płyn i znów przesmarzyć, to samo powtarza się jeszcze trzeci raz dodawszy cynamonu w kawałkach i gruszki, żeby się zagotowały w syropie. Tak usmarzone gruszki poukładać w słoju i zawiązać pęchérzem.

J. W.

47. *Galareta jabłeczna różowa.*

Jabłka kwaskowate zupełnie zdrowe, układają się bez obiérania w rondlu dobrze pobielonym aż po brzeg naczynia, nalewają zimną wodą i gotują żeby były miękkie a jednak nierozgotowane. Jabłka te wylewają się w serwetę a sok przeciekły przesmarza z cukrem i sokiem cytrynowym do takiéj gęstości, aby się galareta ustała. Do kwarty soku włożyć trzeba 2 funty cukru i soku z cytryny podług smaku. Żeby galareta miała kolor różowy, dodać należy do gotowania kilka jabłek czerwonych tak zwanych *kawilli*. Ułożoną galaretę w słoikach, nakryć trzeba papiérem zwilżonym arakiem. Pozostałe jabłka przecierają się przez durszlak, dodawszy do nich cukru i smarzą na gęste powidełka. *J. W.*

48. *Ogórki marynowane w occie.*

Ogórki większe o połowę od zwyczajnych korniszonów aby ziarnka w nich były maleńkie, obierają się ze skóry i solą dobrze. Po 6-ciu godzinach odcedzają się z wody, obcierają serwetą, układają w garnek polewany, nalewają przegotowanym octem dobrze ciepłym, i zawiązują pęcherzem lub papiérem. Po trzech dniach odlewa się ocet i zagotowywa, nalewa gorącym, uważając aby zakrywał ogórki. Po trzech dniach powtarza się to samo dodając do kwarty octu, cukru 12 łutów, trochę cynamonu, goździków parę, kilkanaście ziarnek pieprzu z angielskiém zielem, parę krążków kopru, nalewa się ciepłym octem i zawiązuje pęcherzem. Ogórki takie służą do pieczeni i sztuki mięsa.
W. K.

49. *Likier różowy.*

Do półtora funta cukru wlać półkwarty wody i zagotować syrop. Zestawiwszy z ognia wlać do syropu 10 kropel olejku różanego a gdy cokolwiek wystygnie wlać spirytusu tęgiego kwartę. Dla nadania koloru potrzeba namoczyć w półkwaterku spirytusu na proszek utłuczonéj koszenilli i tą zafarbować likier.

50. *Przepis doskonałego Miodu, koloru jasno-złotego.*

Odmierzyć garniec (patoki) miodu świéżego, wziąść wody zimnéj garncy trzy i gotować z miodem póki się nie wygotuje czwarta część. Poczém ugotować kwartę szyszków, chmielu*). Chmiel trzeba wprzód osobno w nowym półtory-kwartowym garnku gotować, a wygotowawszy go do *połowy*, aby był essencjonalny przecedzić i wlać razem do wyżéj wzmiankowanego miodu gotującego się. Gdy się chwilkę jeszcze podgotuje, zdjąć z ognia, wystudzić, do stopnia zwykłego *świéżego mléka*, aby zaledwie letniém była cała ta przyprawa, a wtenczas gdy już wystudzona wlać do *beczułki* przestronnéj *dębowéj* wprzód wyparzonéj aby odoru drewna nie miała. Beczułka powinna być o jednym dnie, umyślnie do téj fermentacyi zrobiona, dopiero wziąść kilka montowych bułek, rozkrajać i każdą połowę bułki umoczyć w dobre *świeże* piwne drożdże, nie żałując aby bułki dobrze drożdżami nasiąkły, bo to jest sekret burzenia bardzo ważny. Bułki nasiąkłe drożdżami, kładą się do miodu syconego, korzenne zaprawy np. imbir, goździki, pieprz angielski, według gustu zaprawiającego, w proporcyę. Imbier potłuc należy, a goździki i angielskie ziele całe się wkłada. Poczém obwiązać rzadkiém płótnem i postawić w cieple aby się burzył jak należy od tygodnia do dni 10. Niech stoi spokojnie obwiązany a gdy szum odejdzie przez wierzch miodu, przygotować flanelowy świéży i czysty worek, ustawić jak należy rozsoszki i ostrożnie z beczułki wlać miód sycony aby się przefiltrował. Gdy ściecze czysto, a kolor ciemny żądanym byłby, można go podrumienić *miodem przyprażonym* byle nie zbyt zrumienionym boby był gorzki. Miód ten powinien mieć kolor wina *Lunelle* a jak się go zleje do baryłki dębowéj już o dwóch dnach sporządzonéj i długo postoi, to starzejąc się, nabierze sam ciemnego koloru na co trzeba lat i czasu. Gdyby zaś wprost do butelek był zlewany, mimo najlepszego zakorkowania i zalania smołą, kolor będzie miał śliczny czysty, jak złoto, żeby zaś był ciemny dodaje się zrumieniony miód, bo w szkle lata i czas daleko trudniéj działają Jeszcze lepiéj jest wprost do dębowéj baryłki zlać a gdy koloru nabędzie, wtenczas ściągać w butelki do czego trzeba cierpliwości i umiejętności czekania, co było u ojców naszych najlepszą zaprawą, bo dziś nie dając mu się wytrawić nigdy dobrego miodu nie mamy.

Takim syconym miodem nalać dojrzałe wiśnie lub maliny a będziemy mieli po wystaniu się najdoskonalszy wiśniak lub maliniak, a z pewnością nie skwaśnieje bo już wprzód wyburzył się.

*) Który powinien być najlepszy, bo na nim wiele zależy, a nie potrzeba dużo używać, tylko to co wskazane, chyba gdyby nie był pewnym dobroci gatunku.

Uwaga. Chmiel, drożdże i burzenie najważniejsze w całéj téj czynności, trzeba więc na to baczną zwracać uwagę.